

スチコンを使ったヘルシー中華



おかゆランチ 1,200円(税込) 鶏の旨味が効いたやさしいお粥。上湯スープで炊いた大根やマスタードシードと小松菜のおひたしなどの薬味を合わせて。



焼き餃子 600円(税込)
キャベツと雪姫ポークの甘味が絶妙。



麻婆豆腐 1,000円(税込)
甘味・辛味・痺れのバランスがたまらない。

チャイニーズ・キッチン 福福桜

中華料理店とホテルでのフレンチ・イタリアンの経験を持つご主人が作る中華は、調理方法によって米油・オリーブオイルと油を使い分け脂っこくない料理が特徴。ご夫婦そろっての野菜好きで、餃子に使用する岡山県産の黄ニラなど厳選した食材を仕入れる。豚肉は『ひょうご雪姫ポーク』のみを使用。兵庫県産の霜降り豚肉で、甘味が強く口溶けのよいなめらかな食感はぜひ一度ご賞味いただきたい。

ランチタイムは日曜のみ営業。ディナータイムには豊富に揃えたワインと中華料理とのペアリングを楽しんで。



姫路市十二所前町98 田中ビル1F
TEL 079-280-3155
営業時間
[火~土] 18:00~22:00(L.O 21:00)
[日] 12:00~14:30(L.O 14:00)
18:00~21:00(L.O 20:00)
定休日 月曜日
駐車場 なし



@FUKUFUKUROU_HIMEJI

スチコン…オープンにスチーム機能を合わせた、熱と蒸気を利用する加熱調理機器。

イタリアンダイニング Ricordo (リコルド)

テラッソ姫路の映画館の目の前にあるお店ではウエディングシェフがイタリアンをふるまう。パスタは生麺のリングイネ(楕円状のパスタ)を、注文を受けてからゆでる。もちもち食感の麺にソースがよく絡む。ピザは高温の石窯オーブンでパリッと焼き上げるナポリ風。ふんだんにトッピングされた具材が主役だ。

他にもタルトやティラミスなどのスイーツ、ディナーメニュー、アラカルトを豊富に取り揃えており、様々なシーンで利用することができる。

ランチメニューの提供は17時まで。



姫路市駅前町27番地 テラッソ姫路4F
TEL 079-282-7700
営業時間
[日~木] 11:00~21:00(L.O 20:00)
[金・土] 11:00~22:00(L.O 21:00)
定休日 不定休
駐車場 テラッソ姫路内



ウエディングシェフが手掛けるイタリアン



上/いろいろなキノコと温泉卵のミートソース 1,300円(税込)
仕上げのバルミジャーノ・レッジャーノチーズがふわりと香る。

左/2種のパプリカと2種のズッキーナのオルトナーラ 1,250円(税込)
野菜の食感が楽しいピザ。